



POUILLY-FUISSÉ

Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Age de la vigne

45 à 60 ans selon les parcelles.

Sol

Formations calcaires et marno-calcaires.

Vinification

Les fermentations se sont déroulées en cuves inox et en fûts neufs et anciens (25%). Nous limitons l'usage du bois pour que notre vin puisse exprimer au mieux le terroir dont il est issu.

Situation

Située au sud du Mâconnais, l'appellation Pouilly-Fuissé s'étend sur quatre communes. Mosaique de climats, elle produit des vins blancs de gastronomie.

Le Pouilly-Fuissé Trénel est issu de vignes nichées entre les roches de Solutré et de Vergisson. Il allie le tranchant des sols calcaires à la rondeur des terrains plus argileux pour donner un vin complet. Sophisticqué mais accessible, il saura satisfaire néophytes et connaisseurs.

Dégustation

Gracieux et élégant, ce vin à la robe dorée développe au nez des arômes fruités de pêche, de citron et de granny smith auxquels se mêlent des notes plus légères de jasmin et d'acacia. Des touches minérales et beurrées viennent subtilement compléter cette palette.

La tension minérale, issue des meilleurs terroirs calcaires, forme la colonne vertébrale du vin. Autour d'elle s'articule le fruité et la rondeur des terroirs argileux de Pouilly. Cet ensemble, ample et frais, se poursuit sur une finale saline, toute en longueur et en subtilité, signature du Pouilly-Fuissé Trénel.

Consommation et service

Servir entre 10° et 12°C. A savourer lors d'un repas, avec un poulet de Bresse aux morilles ou une blanquette de veau. Osez-le également sur un sashimi de saumon ou des gambas au curry.

A consommer dans les 5 à 10 ans.

